


Confettura di mele e mirabelle al sidro

circa 6 bicchiere da 2 dl

 facile Fino a 20 Min.**Ingredienti:****Ingredienti:**

- 3 rametti di timo limone fresco
- 400 g di mele (mondate)
- 400 g di prugne mirabelle (denocciolate)
- 2 dl di sidro aspro
- 500 g di zucchero
- 1 busta di Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

1 Preparare:

Lavare e asciugare il timo citriodoro. Sbucciare le mele, tagliarle a pezzettini e pesarne 400 g. Lavare le mirabelle, snocciolarle, tagliarle a pezzettini e pesarne 400 g. Misurare 2 dl di sidro. Mescolare la frutta, il sidro e i rametti di timo in una pentola. Aggiungere lo zucchero precedentemente unito a Gelfix Extra. Mescolando portare a ebollizione a fuoco vivo e far bollire per almeno **3 minuti** sempre continuando a mescolare. Eliminare il timo, se necessario schiumare il composto e riempire subito fino al bordo i barattoli già preparati. Chiudere con tappo a vite, capovolgere e lasciare riposare **5 min.** con il coperchio rivolto verso il basso.

Consiglio

- Se non riesce a trovare il timo fresco, prenda due c. da tè di timo secco, lo inserisca in una bustina da tè e la aggiunga agli ingredienti di cottura.
- Al posto del sidro può preparare la marmellata anche con succo di mele.